

Ingredienti

Pane 69,3% [farina di grano tenero tipo "0", acqua, zucchero 11%, uova fresche 8,5%, margarina vegetale (grasso di palma, acqua), emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi, aromi, lievito di birra, latte intero in polvere 0,7%, sale, glutine di frumento, semola rimacinata di grano duro, farina di orzo maltato], tavoletta di cioccolato 30,7% [cioccolato (zucchero, pasta di cacao, aroma, burro di cacao, emulsionante: lecitina di girasole), cioccolato al latte (zucchero, latte intero in polvere, burro di cacao, pasta di cacao, lattosio, aroma, emulsionante: lecitina di girasole)].

- 1_Prima della tabella nutrizionale vanno elencati tutti gli ingredienti che compongono il prodotto in ordine decrescente di peso
- 2_Dobbiamo indicare gli allergeni con carattere diverso rispetto agli altri ingredienti per dimensioni, stile o colore.
- 3_Nel caso di presenza di "oli vegetali" o "grassi vegetali" ci sarà un apposito elenco che ne indicherà l'origine specifica.

I dolci o le bevande ai quali viene aggiunta la liquirizia ad una concentrazione pari o superiore a 100mg/kg o 10mg/l riporteranno la dicitura "contiene liquirizia" subito dopo l'elenco degli ingredienti.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Estrapolare dalla scheda tecnica di ogni ingrediente base i dati riferiti ai 100 g oppure alla singola porzione. Il valore energetico è espresso come percentuale delle assunzioni di riferimento per un adulto (circa 2000 kcal al giorno).

Tener conto dell'eventuale calo durante la cottura dell'alimento: la dichiarazione nutrizionale fa riferimento al prodotto consumato come tale se cotto

Stabilire la grammatura di ogni valore nella formulazione del prodotto.

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia	313 Kcal / 1310 KJ
Grassi	1 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	79,9 g
di cui zuccheri	79,9 g
Proteine	3,3 g
Sale	0,1 g

Sono obbligatorie indicazioni su: valore energetico, grassi, acidi grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine, sale.

Sommare i valori dei vari ingredienti riferiti a kcal, proteine, carboidrati di cui zuccheri, grassi di cui saturi, sale.

Fonte: Ministero della Salute
Direzione Generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione.

Chi è interessato da queste nuove regole? Tutti i produttori e chi commercia prodotti preimballati. Tra le eccezioni vengono compresi gli artigiani che producono piccole quantità di prodotti preimballati (quando questa attività è marginale rispetto al fatturato complessivo) venduti all'interno del proprio esercizio o destinati ad altri esercizi di vendita al dettaglio presenti a livello locale (per locale intendiamo la provincia o le province limitrofe). Quest'ultimo punto è molto dibattuto e si è ancora in attesa di ricevere maggiori chiarimenti da parte dei Ministeri competenti e delle autorità sanitarie regionali. In via precauzionale vi consiglio comunque di predisporre le etichette con la dichiarazione nutrizionale per aumentare le informazioni a favore del consumatore.

Veterinario Gianluca Rosati



Eurodolce Srl
via dell'industria, 92-94 31052
Maserada sul Piave (TV)
tel. 0422 777628 - Mail: info@eurodolce.it

Da oltre 30 anni siamo il punto di riferimento nella distribuzione di materie prime per i professionisti di panificazione, pasticceria, gelateria, bar e ristorazione delle province di Treviso, Belluno e Pordenone e nella zona del litorale veneziano.

www.eurodolce.it



Segui Eurodolce S.r.l. su Facebook per restare aggiornato sulle ultime novità!

N. 3 del 15/11/2016



GOLOSI GUSTI
Trimestrale di informazione del Gruppo 3A

FOCUS ETICHETTE

TUTTE LE NOVITA' SULLE DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI

Cambiano le regole sull'etichettatura dei prodotti alimentari preimballati (già confezionati) destinati al consumatore finale.

Tra poco meno di un mese tutti gli operatori saranno tenuti ad applicare completamente il nuovo Reg. UE 1169/11. Le principali novità introdotte dalla legge riguardano l'evidenziazione degli allergeni (che devono essere posti in evidenza sulle etichette già dal 13 dicembre 2013) e la tabella nutrizionale, il cui obbligo verrà esteso a tutti gli alimenti a partire dal 13 dicembre prossimo.

segue a pag. 4





Dolce inverno con HONEYFILL Irca

HONEYFILL IRCA è una crema al miele resistente alla cottura e al congelamento. Questa farcitura, ideale per croissant e torte, è pronta all'uso e si distingue per la sua versatilità in tutte le applicazioni di pasticceria.

CROISSANT INTEGRALI CON HONEYFILL

Per preparare i croissant impastate **Pandora ai cereali Irca**, lievito ed acqua fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata, quindi lasciatela riposare per 5 minuti a temperatura ambiente (20-24°C).

Successivamente stendete l'impasto, ponete al centro la margarina e ripiegate su di essa la pasta in modo da avvolgerla completamente. Spianate la pasta e ripiegate su se stessa in tre strati; ripetere per tre volte l'operazione di spianatura e ripiegatura per un totale di tre pieghe a tre, quindi lasciate riposare per 5 minuti. Spianate, infine, la pasta allo spessore di circa 4 millimetri, tagliatela a forma di triangoli, e farcitela con **HONEYFILL** (circa 10 grammi).

Arrotolare i croissant così ottenuti ben stretti e poneteli su teglie curvandone le estremità nella classica forma.

Lasciate gli impasti in cella di lievitazione per 60-80 minuti alla temperatura di 28-30°C e con umidità relativa dell' 80% circa. Si consiglia di passare alla cottura prima di raggiungere il massimo della lievitazione.

Pennellate la superficie dei croissant con uovo o acqua e decorate con **DECORGRAIN**.

Infine, cuocete i croissant a 190-200°C per 20 minuti circa.

Ingredienti:

1 Kg di Pandora Irca ai cereali
40 gr di lievito
10 gr Honeyfill Irca
450-470 gr di acqua
400 gr di Margarina Platte Croissant Decorgrain q.b.



AVVERTENZE: le temperature ed i tempi riportati possono essere modificati a giudizio dell'operatore per adattarli alle particolari condizioni ambientali; nel caso di impasti con oltre kg 5 di PANDORA si suggerisce di ridurre la quantità di lievito.

Cereal'eat Lievitati Irca

Il Natale è alle porte e Irca lo festeggia con il lancio di un nuovo prodotto ideale per realizzare un soffice panettone ai cereali. Si chiama CEREAL'EAT LIEVITATI ed è a base di farina di frumento tipo 0, fiocchi d'aveva, fiocchi di farro integrale, fiocchi d'orzo, farina maltata d'orzo, farina di segale e farina di grano saraceno. Questo mix di cereali rappresenta una valida alternativa al classico Dolce Forno per ampliare la propria offerta di lievitati da ricorrenza: oltre al panettone, infatti, Cereal'Eat Lievitati è perfetto anche per preparare colombe pasquali, brioche e veneziane.

Panettone ai Cereali

INGREDIENTI primo impasto:

Cereal'eat Lievitati 6000 gr

Acqua (28-30°C) 3000 gr

Burro morbido 900 gr

Lievito di birra 55/65 gr

INGREDIENTI impasto finale:

Cereal'eat lievitati 4000 gr

Burro morbido 1800 gr

Tuorlo d'uovo 2200 gr

Zucchero 730 gr

Sale 90 gr

Uva sultanina 2700 gr

Cubetti d'arancia candita 1400 gr

Cubetti di cedro candito 450gr



Aromi a piacere

Iniziare il primo impasto con tutti gli ingredienti ed i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta; quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia. Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C. Porre a lievitare a 24°C per 12-14 ore e comunque fino a volume quadruplicato; al mattino l'impasto si deve presentare appiattito. Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di CEREAL'EAT lievitati, zucchero, sale, e solo i 3/4 del burro; impastare per qualche minuto, aggiungere quindi il tuorlo in più riprese e proseguire a lavorare fino ad ottenere una pasta liscia. Aggiungere il rimanente burro fuso ed incorporare delicatamente l'uva sultanina ed i canditi. Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C. Porre l'impasto in cella di lievitazione a 30°C per 50-60 minuti; suddividere nelle pezzature desiderate, arrotolare, depositare su teglie o assi e lasciare "puntare" per altri 15-20 minuti. Arrotolare nuovamente ben stretto e porre negli appositi stampi di carta; mettere in cella a 30°C con umidità relativa di circa il 70% per 4-6 ore finché il culmine della pasta sporga quasi dagli stampi; se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica. Lasciare per 10 minuti i panettoni esposti all'aria ambiente affinché si formi una leggera pelle in superficie. Con un coltellino affilato praticare due incisioni superficiali formanti una croce, tagliare "sottopelle" i quattro lembi tirandoli e rovesciandoli all'esterno, quindi ungerli con burro e riportarli nella posizione iniziale. Cuocere a 180-190°C per tempi variabili secondo il peso (raggiungere 92-95°C al cuore). I panettoni appena sfornati devono essere lasciati raffreddare in posizione capovolta per 8-10 ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti di moplefan.